



LEBENSMITTELSKANDALE TRENDFORSCHER DAVID BOSSHART

«Fast alle werden die Skandale bald vergessen»



David Bosshart, Direktor des Gottlieb Duttweiler Institute (GDI), im Gespräch über die jüngsten Lebensmittelskandale in Europa.

Was ist los mit der Lebensmittelindustrie, in der eine unappetitliche Nachricht die andere jagt? Trendforscher David Bosshart spricht darüber, was diese Skandale über uns aussagen und wie sie sich auf die Branche auswirken.

Pferdefleischskandal, falsche Bio-Eier, schimmlicher Futtermais – was läuft falsch?

David Bosshart: Ich möchte erst einmal festhalten, dass wir in der Schweiz in puncto Lebensmittelsicherheit gut dastehen. Verletzlichkeit ist der Preis globaler Wertschöpfungsketten. Was mit den komplexen Finanzmarktprodukten vor ein paar Jahren passierte, war bereits die Vorahnung auf das, was nun vor allem in der Lebensmittelproduktion passiert.

Warum?

Sie ist von den Produkten und den Produktionsprozessen her viel komplexer als die Finanzindustrie. Die Finanzindustrie kann Papier und Zahlen vernichten, die Lebensmittelindustrie aber unseren Körper ruinieren.

Also sind Betrügereien in den langen und verschlungenen Produktionsketten der Lebensmittelindustrie systemimmanent?

Beim Fisch befürchte ich das, denn dort ist Falschdeklaration leichter als beim Fleisch. Insgesamt liegt das Problem in einem Denkfehler: Wir betrachten Lebensmittel als ganz normale Industrieprodukte. Aber ein Apfel ist nun mal kein Gerät von Apple. Smartphones kann man in der Wertschöpfungskette beliebig und permanent manipulieren. So

werden sie mit der Zeit schneller, besser und billiger. Überträgt man diese Denkweise auf Lebensmittel, geht das logischerweise schief, denn sie werden auch von der Bodenqualität, dem Reifungsprozess, dem Klima und anderen Faktoren beeinflusst. Zählt alleine der Preis und müssen Nahrungsmittel immer billiger werden, leidet die Qualität der Produkte darunter, und ihre Rückverfolgbarkeit wird unmöglich. Wenn ein Lasagnegericht nur noch 1,49 Euro kosten darf, ist es doch klar, dass die Qualität leidet. Ich habe nichts gegen Billigstlebensmittel, aber dann muss die Deklaration entsprechend nach unten angepasst werden. Da muss dann stehen: Enthält tierisches Eiweiss. Ob von Poulet, Pferd oder Schlange, ist



dann letztendlich egal. Welche Tiere wir verzehren, ist ein kulturspezifisches Phänomen. Die Konsumenten sollen dann auf ihr eigenes kulturelles Gefühl und auf ihre eigene Sensibilität hin entscheiden.

Die Konsumenten sind also schuldig, weil sie sparen wollen?

Auch die Schuldfrage ist nicht einfach. Tatsache ist, dass Verbraucher heute keine Ahnung haben, was Lebensmittelproduktion eigentlich heisst. Firmen, in denen sie produziert werden, ähneln eher Hightech-Operationsälen und haben nichts mit den schönen Bildern zu tun, die uns in der Werbung vorgegaukelt werden. Dort beginnt schon – Pardon – der Schwachsinn. Leider nutzen die Anbieter die romantischen Sehnsüchte der Konsumenten radikal aus und gaukeln ihnen Welten mit glücklichen Hühnern vor. Das schadet Mehrwertprodukten wie Bio mehr, als es nützt.

Wenn wir wirklich die Kontrolle über das haben wollen, was wir essen, müssten wir konsequent direkt beim Produzenten und beim Biometzger kaufen.

Generell wäre es besser, weniger und dafür mehr Qualität zu kaufen. Aber das ist vielleicht zu viel Vernunft verlangt.

Wäre der Aufschrei auch so gross gewesen, wenn statt Pferd Poulet verwendet worden wäre?

Vielleicht nicht. Was wir essen, hat auch mit dem Stellenwert eines Tieres zu tun. Pferde gelten als edle Kreaturen, während Hühner, Schweine und Rinder im christlichen Abendland schon «Wenn ein Lasagnegericht nur noch

1,49 Euro kosten darf, ist doch klar, dass die Qualität darunter leidet.»

immer Menschen ernährt haben. Ein Teil der Empörung rührt auch daher, dass viele wütend auf sich selbst sind, weil sie den Spiegel vorgehalten bekommen.

Was meinen Sie?

All ihre romantischen Vorstellungen, wie Lebensmittel produziert werden, haben sich als Illusionen erwiesen. Ein gewisser Medienhype fachte ebenfalls die Empörung an. Schliesslich braucht die Presse Auflage, und Politiker benötigen Themen. All das führt dann zu einer Übertreibung, die nicht unbedingt nötig wäre. Aber grundsätzlich wäre es gut, wenn die Menschen durch die Skandale lernen würden, wieder vernünftig mit Lebensmitteln umzugehen. Neu und bleibend ist: Transparenz bringt alles ans Tageslicht, und wir können wenigstens hoffen, dass dadurch bewusster konsumiert wird.

Machen wir uns nicht auch Illusionen, wenn wir Bio kaufen?

Der Begriff Bio bedient sicherlich unsere romantischen Vorstellungen. Aber man muss differenzieren: Es gibt Bioprodukte, die viel besser sind als konventionelle Nahrungsmittel, aber eben auch solche, die sich kaum von konventionellen Produkten unterscheiden. Allerdings werden bei Biogemüse oder -obst weniger Pestizide verwendet und bei Biofleisch keine Antibiotika. Das allein ist schon ein starkes Verkaufsargument.

Werden diese Skandale das Verhalten der Verbraucher ändern?

Die Zahl derer, die noch bewusster einkaufen und schauen, was auf den Etiketten steht, wird zunehmen. Das sind die Trendsetter. Das Gros der Konsumenten aber wird sie rasch vergessen.

All diese Skandale passierten ausserhalb der Schweiz. Könnten es ausländische Hersteller hier künftig schwerer haben?

Kurzfristig vielleicht schon. In der gesamten Wertschöpfungskette von Nahrungsmitteln arbeiten weltweit viele Millionen Menschen, die keinerlei Ausbildung genossen haben. Wenn also der Ursprung bereits kontaminiert ist, wie kann das Endprodukt gut sein?

Welche Trends sehen Sie künftig in der Lebensmittelbranche?

Auf lange Sicht werden Nahrungsmittel zulegen, die gesund sind, schmecken und das Vertrauen der Konsumenten haben. Künftig werden bei der Kaufentscheidung Argumente wie Vertrauen und Nachvollziehbarkeit eine grössere Rolle spielen. Aufgrund der globalen Ernährungssituation und der steigenden Nachfrage nach hochwertigen Produkten auch in den Schwellenländern dürfte das Preisargument sich ohnehin relativieren. Wir haben einen Höhepunkt wohl überschritten. Um 1900 gab man in Schweizer Haushalten etwa die Hälfte des Einkommens für Lebensmittel aus. Heute sind es noch 8 Prozent. Warum wollen wir für etwas, das wir mindestens dreimal am Tag tun und das lebensnotwendig ist, immer weniger Geld ausgeben? Falsch verstandener Fortschritt ist Rückschritt. *Interview: Juliane Lutz*



DAVID BOSSHART

Der Schweizer Trendforscher leitet seit 1999 das **Gottlieb Duttwiler Institute (GDI)** in Rüschlikon bei Zürich. David Bosshart, Jahrgang 1959, studierte nach einer Ausbildung zum Kaufmann an der Ecole Supérieure de Commerce in Neuenburg. An der Universität Zürich doktorierte er in politischer Philosophie. Bevor er zum GDI stiess, war er in der wissenschaftlichen Forschung und Lehre tätig, arbeitete als Berater und in Handelsunternehmen. Zu seinen Arbeitsschwerpunkten gehören die Zukunft des Konsums, der gesellschaftliche Wandel, Globalisierung, Management und Kultur sowie politische Philosophie. Bosshart tritt weltweit als Referent auf und betätigt sich auch als Buchautor. Seine Artikel erschienen etwa in der «Financial Times», im «Time Magazine» und in «Der Spiegel». *jl*

ARZNEIMITTEL IM FLEISCH

Berner Chemiker haben **Tierarzneimittel** in einem Pferdeentrecote aus Kanada gefunden. Bei einer Routineuntersuchung fanden sie Rückstände des Medikaments Phenylbutazon. In 29 von 30 Proben konnten aber keine Tierarzneimittel nachgewiesen werden.

Eine **Gesundheitsgefahr** für Konsumenten könne **ausgeschlossen** werden, teilte der Verband der Kantonschemiker der Schweiz gestern mit. «Die Konzentration ist mit 1,7 Mikrogramm Phenylbutazon pro Kilogramm Fleisch sehr niedrig», sagte Verbandspräsident Otmar Deflorin auf Anfrage der SDA.

Die Wirkung des Schmerzmittels lässt sich etwa mit dem von Aspirin bei Menschen vergleichen. In der Schweiz ist es für die Anwendung bei Nutztieren nicht zugelassen. *sda/jl*

NEUE SKANDALE IN DEUTSCHLAND UND SÜDAFRIKA

Mit den falsch deklarierten Bio-Eiern war es noch nicht getan. Gestern wurde bekannt, dass in **sieben deutschen Bundesländern** mit Schimmelpilz belasteter Mais verfüttert wurde. Der Mais ist mit dem Schimmelpilz Aflatoxin B kontaminiert, das eine stark krebserregende Wirkung zeigen kann. Der grösste Teil der rund 10000 Tonnen Mais aus Serbien gelangte in die Ställe von 3500 Höfen in Niedersachsen. Das Landwirtschafts- und Konsumentenministerium in Hannover ging gestern jedoch nicht von einer Gesundheitsgefährdung aus. Dieser Skandal hätte offenbar vermieden werden können. Bereits in den vergangenen Monaten seien EU-weit Warnmeldungen zu erhöhten Aflatoxinwerten in Mais aus verschiedenen europäischen Ländern eingegangen. Das Ministerium habe die für die Futtermittelkontrollen zuständigen Länderbehörden informiert. Diese beachtetten die Warnungen nicht in ausreichendem Mass.

Auch aus **Südafrika** wurde gestern ein Lebensmittelskandal bekannt. In 77 Prozent untersuchten Proben der Trockenfleischspezialität Biltong handelte es sich nicht um Streifen von Springbock oder Straussenfleisch. Meist enthielten die Packungen getrocknetes Rindfleisch, hiess es an der Stellenbosch-Universität. Generell sei Fleisch in Südafrika oft falsch bezeichnet. Eine frühere Studie hatte gezeigt, dass es sich bei deklarierten Rindfleisch oft um Teile anderer Tiere handelte. Vor allem Würsten und Hamburgern sei Fleisch von Hühnern, Schweinen, Eseln oder Ziegen beigegeben worden. *pd/sda/jl*